



La richiesta di spazi espositivi per la FBK 2011 è intensa.

FBK 2011 – Osare l'innovazione

80% degli stand già affittati

La FBK – l'unica Fiera specializzata svizzera in materiale per panetteria-pasticceria-confetteria – si terrà nell'area della BEA bern expo, dal 23 al 27 gennaio 2011. La Fiera sarà nuovamente animata da vari concorsi imperniati su pane, pasticceria e confetteria, con il cioccolato protagonista.

FBK

La FBK rivolgerà pure la massima attenzione al settore degli snack, articoli d'asporto e mondo del caffè. Il 2011 è l'anno della 30esima edizione; sarà fatto tutto il possibile dunque, per celebrare degnamente l'avvenimento che richiama l'interesse dello specifico settore artigianale svizzero e dei paesi confinanti.

Da vedere e conoscere

Impianti per la produzione; sistemi e tecnologie legati all'impiego del freddo; impiantistica di negozi; materie prime, semilavora-

ti, coadiuvanti vari; prodotti surgelati; sistemi informatici e di cassa; materiali d'imballaggio e confezionatrici; servizi amministrativi, di marketing e offerte pubblicitarie; macchine per caffè; convenienze food, snack, prodotti da take away etc.

Concorsi professionali

La finale degli Swiss Chocolate Master e il concorso internazionale dei giovani panettieri, saranno le attrazioni principali, seguite da: concorso per gli apprendisti panettieri-pasticcieri-confettieri e concorso di pezzi artistici.

Ricordiamo, a conclusione di queste prime informazioni, che l'edizione 2009 ha raccolto ampio consenso, sia tra gli espositori che tra i visitatori. Nel 2011 vogliamo fare ancora meglio.

Per ulteriori ragguagli, contattare il direttore dell'ASMPP Beat Kläy e il responsabile della comunicazione Jean-Pierre Mathys, Seilerstrasse 9, c.p. 3001 Berna. Tel. 031 388 14 14 – fax 031 388 14 24, mail sbkv@swissbaker.ch.

Consumo di pane

Statistiche riguardanti l'evoluzione del consumo di pane a domicilio e fuori tra il 1999 e il 2009: commenti e grafici a pagina 7

Riunione dei docenti di settore

Presenti 55 interessati diretti e 25 tra partner, sponsor e ospiti, l'assemblea s'è tenuta a Bienne lo scorso 24 aprile. Passati rapidamente in rassegna i doveri statutari, l'attenzione si è poi rivolta alle nuove formazioni d'entrata per panettieri-pasticcieri-confettieri, che entreranno in vigore nel 2011.

Sarà pertanto necessario elaborare nuovi piani di lavoro, nonché il materiale scolastico nelle tre lingue. La Richemont è da tempo all'opera per prepararlo di concerto con taluni docenti, basandosi su d'una istruzione trimestrale

imperniata su tre temi di base: Creatività – Artigianato e tecnologia – Economia imprenditoriale.

L'impegno finanziario richiesto è tale che, mancassero i due sponsor principali – l'ASMPP e l'USMC – pronti a raddoppiare i rispettivi contributi, l'Unione dei docenti di settore prosciugherebbe la propria cassa.

L'appoggio delle due associazioni di categoria non basta però a fronteggiare l'impegno; constatato che due sponsor secondari hanno dato forfait, diventa urgente poterli sostituire. ce

Fiera Siab di Verona

La Mostra internazionale di tecnologie e materie prime per la produzione di pasta, pane, pizza, gelati e dolci, avrà svolgimento tra il 22 e il 26 maggio prossimi.

Con una posizione di leader sul mercato nazionale e internazionale di settore, il Siab rappresenta un punto di riferimento per tutti gli operatori del settore che trovano qui il meglio dei prodotti e delle tecnologie. Un'attenzione particolare alle nuove tendenze di mercato ed un'offerta espositiva estremamente qualificata, fanno del Siab un appuntamento da non perdere. Domanda e offerta trovano in questo Salone specialistico il luogo ideale per incontrarsi, stringere nuovi accordi, confrontarsi direttamente con le tendenze di mercato.

Settori merceologici

Impianti per lo stoccaggio ed il trasporto di farina, polveri alimentari, sale e zucchero; Impianti per l'alimentazione idrica; Materiali e impianti per sbattere, impastare, mescolare, formare, trasformare le paste; Materiali e impianti per la prefermentazione; Materiali e impianti per la lievitazione e la lievitazione controllata; Apparecchiature per la cottura e linee automatiche di cottura; Attrezzature varie per

botteghe, forni, laboratori; Macchine per tagliare, per imballare, imballaggi; Incarti, oggetti e macchine per confezionamento; Impianti legati alla tecnica del freddo; Macchine per panificazione, pasticceria, produzione di gelati, di dolci, di cioccolato, di fette biscottate e di biscotti, pasta fresca e pizza; Materie prime, prodotti di base e semilavorati; Forniture, arredamento, materiali e impianti per negozi; Apparecchi e materiali per lavaggio e pulizia; Attrezzature e servizi vari.

Per informazioni complementari

Veronafiere, Viale del Lavoro, 8 37135 Verona (VR), tel. +39 045 829 82 88 www.siabweb.com Orari d'apertura 9.00-18.00.

Nomine

Nel corso della recente seduta del Richemont Club Svizzera – tenutasi il 26 aprile a Regensdorf (ZH) – Bernhard Aebersold, che già riveste la carica di presidente internazionale, è stato eletto a nuovo presidente nazionale: subentra a Walter Boesch. Anton Froschauer entra nel comitato del Richemont Club Svizzera dove rappresenterà la Svizzera italiana.

Anche l'esercizio 2009 testimonia la crescita

In vista del futuro Pistor affila le armi

L'obiettivo – certamente ambizioso, mirato all'incremento del fatturato – non è stato conseguito; tuttavia la crescita ha segnato un più 1,2%. Tale risultato è comunque soddisfacente a fronte delle difficili condizioni quadro.

La crescita del fatturato è da ascrivere soprattutto al segmento della ristorazione. Alla Proback è riuscito di stabilirsi nel settore dolciario e panario in veste di partner in cui avere fiducia e, malgrado le turbolenze vissute dalla Borsa delle materie prime, la Fairtrade SA, ha spuntato un eccellente risultato. Notizie rallegranti dunque.

Anche se il fatturato degli articoli smerciati dal deposito proprio denuncia un leggero calo (-0,4%) nel settore della panetteria, lo stesso, partecipando con il 70,3% al fatturato globale, mantiene il ruolo d'attore principale.

Padroneggiare le sfide insieme

Il presidente del C.d.A. Willi Suter, nel corso dei suoi numerosi contatti personali con i clienti del ramo panario, ha raccolto anche alcune voci critiche relative alla politica commerciale di Pistor. «In effetti – aggiunge – va detto che talune decisioni delicate non fanno sempre l'unanimità. Le sfide sono di spessore notevole; crescere in un mercato

panario stagnante è possibile solo tramite prestazioni di vaglia. E questo è compito da svolgere in comune. Pistor costruisce mulini a vento e non barriere di protezione per i responsabili dell'esercizio. Però, l'energia eolica per far girare le pale, tocca ai clienti fornirla».

Cooperazione invece di concorrenza!

Così titolando il suo intervento il CEO Markus Lötscher aggiunge, tra l'altro, «Volenti o nolenti le vicende della vita ci spingono a reagire, richiedendo flessibilità, apertura e capacità d'adattamento per venire a capo. Tali sono i valori fondanti dell'imprenditorialità che vuole il successo. Sia a livello personale che aziendale – continua – i valori sono il filo conduttore di ogni azione. Riconoscendo i propri, che dovrebbero consolidare l'identità e l'immagine di sé stessi, si trasmette fiducia e credibilità».

Cambiando registro e chiedendosi: Come mangeremo in futuro? Lötscher afferma che



Il nuovo centro di trasbordo merci agile in autunno.

occorre ritrovare la piena fiducia dei consumatori, che sono alla ricerca d'autenticità, trasparenza e comunicazione inequivocabile. «Certamente – sottolinea in tono convinto – la richiesta di prodotti naturali, possibilmente regionali e ac-

compagnati da freschezza e genuinità, è destinata a crescere».

Se ne può concludere quindi che il suo richiamo alla cooperazione, fondata sulla fiducia e la qualità dei beni forniti, indichi la via maestra da percorrere con assoluta scrupolosità d'intenti. *nc*

Scuola professionale Richemont: Reto Fries nuovo direttore dall'1. 1. 2011

A fine 2010, l'attuale direttore Walter Boesch – in carica da parecchio tempo – andrà in pensione. A subentrargli è stato scelto Reto Fries.

Il nuovo direttore eletto all'unanimità dai Consigli d'amministrazione e di fondazione, è nato il 16 settembre 1970; è sposato, è padre di due figlie e abita a Sempach.

Dopo il tirocinio di pasticciere-confettiere svolto da Honold, Zurigo, ha portato a termine quello supplementare di panettiere presso la Richemont stessa. Dal 1996 in poi ha svolto varie mansioni in seno alla Hiestand, di cui quella di responsabile di HiCoPain SA a datare dal 1 gennaio 2007. Nel suo curriculum figurano diverse formazioni d'avanzamento in ambito imprenditoriale, comprese quella d'economista aziendale e di agente tecnico-commerciale, con brevetto federale.



Reto Fries, Richemont-direttore dall'1 gennaio 2011.

Reto Fries entrerà ufficialmente in funzione il 1 gennaio 2011; però sarà al servizio della Richemont già dal 1 settembre prossimo, allo scopo di familiarizzarsi nel nuovo ambiente di lavoro.

Associazione svizzera dei mastri panettieri-pasticcieri

Qualche numero di Pistor

Fatturati a confronto (in milioni di franchi)	2009	2008
Fatturato globale di tutto il gruppo	714 666	705 356
Utile dell'esercizio	33 503	31 364
Utile annuale	12 840	13 292
Dati rappresentativi		
Effettivi del personale al 31.12. (tra parentesi posti a tempo pieno)	401 (339)	388 (328)
Vendite totali (in t.) di cui	89 502	88 234
– prodotti surgelati	6 230	6 144
– prodotti freschi	18 048	17 821
Volume delle forniture (in m3)	178 751	175 373
Parco veicoli	68	68
Forniture alla clientela	287 480	280 006